

Tiramisu au deux saumons



 Pour 4 personnes

 10 minutes de préparation

 6 minutes de cuisson

Ingrédients

Pour les blinis :

- 1 yaourt nature
- 1 œuf
- 1 pot de yaourt de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- Beurre

- 1 tranche de saumon fumé
- 200 g de saumon frais
- 1 petit bouquet de basilic
- 3 œufs
- 250 g de mascarpone
- 2 c. à soupe d'huile d'olive au basilic
- Moutarde au basilic
- Sel et poivre

Outils

- Robot kitchenaid
- Moule silicone 7 mini blinis
- Poêle
- Planche
- Couteau

Préparation

La veille :

Préparer les blinis :

- Mélanger tous les ingrédients ensemble. Mettre le moule à blinis dans la poêle préalablement beurrée. Remplir les alvéoles et laisser cuire jusqu'à ce que des petites bulles se forment à la surface.
- Enlever le moule et les retourner. Prolonger la cuisson quelques instants.

Préparer la mousse :

- Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Battre les jaunes pour les blanchir. Incorporer le mascarpone, puis ajouter 2 c. à soupe de basilic haché. Assaisonner. Incorporer délicatement les blancs d'œufs montés en neige.
- Couper le saumon frais en dés. Mettre les 2 c. à soupe d'huile d'olive au basilic dans une poêle et les faire revenir quelques minutes. Laisser refroidir.
- Dresser dans des verres, en disposant au fond un blini émietté, puis un peu de préparation au mascarpone, des dés de saumon cuits et recouvrir de crème au mascarpone. Placer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le lendemain :

- Au moment du service, déposer dans chaque verrine, un peu de saumon fumé et décorer d'un peu de basilic. Accompagner les verrines avec les blinis restant, réchauffés au four et recouvert d'une fine couche de moutarde au basilic.